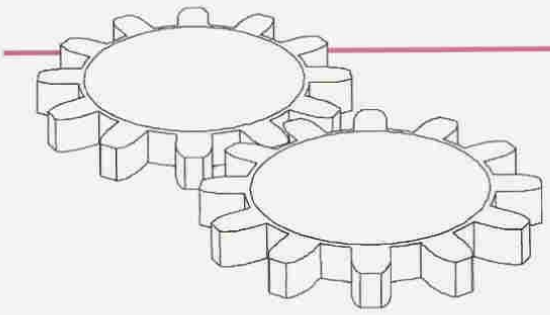
G65/CUISINIERES



DIAMOND

CATERING PROGRAM

SOMMAIRE

1. Avertissements
2. Conformité aux Directives "CEE"
2.1 Conformité aux Directives "CEE" pour fours électriques, ventilés et statiques
2.2 Conformité aux Directives "CEE" pour appareillages à gaz
3. Schémas d'installation
4. Tableau données techniques
4.1 Caractéristiques des gaz
5.
6. Instructions pour l'installateur qualifié
6.1 Installation de l'appareillage
6.2 Normes réglementaires, règles techniques et générales
6.3 Évacuation des fumées pour les appareils de type "A"
6.4 Évacuation des fumées pour les appareils de type "B"
6.5 Contrôle des pertes de gaz
7. Entretien
7.1 Transformation pour un fonctionnement avec d'autres gaz – Brûleurs top
7.1.1 Remplacement de pièces détachées brûleurs top
7.2 Transformation pour un fonctionnement avec d'autres gaz– Plaque coup de feu
7.2.1 Remplacement de pièces détachées brûleurs Plaque coup de feu
7.3 Transformation pour un fonctionnement avec d'autres gaz – Four cuisinères à gaz
7.3.1 Remplacement de pièces détachées four
7.3.2 Remplacement brûleur four
8. Instructions de mise en service
8.1 Allumage et extinction du brûleur Plaque coup de feu
8.2 Allumage et extinction des brûleurs Feux Ouverts
8.3 Allumage et extinction du brûleur Four
9. Cuisinières mixtes gaz - électriques
9.1 Conditions d'installation
9.1.1 Normes réglementaires, règles techniques et générales
9.1.2 Installation d' appareils électriques
9.1.3 Branchement électrique
9.1.4 Branchement équipotentiel
9.1.5 Dispositifs de sécurité fournis
10. Instructions de mise en service
10.1 Mise en marche du four électrique à convection
10.2 Entretien et nettoyage
10.3 Schéma électrique
11. Éclatés des parties fonctionnelles
11.1 Brûleurs "C" et "D" avec allumage piézo-électrique
11.2 Brûleurs "C" et "D" avec allumage manuel
11.3 Brûleur "F" = 7.7kW (four GN 2/1)
11.4 Brûleur "P" = 8.2kW (plaque coup de feu)
11.5 Cheminée anti-refoulement pour plaque coup de feu

Ces appareils sont destinés à la cuisson d'aliments et doivent être utilisées exclusivement par un personnel qualifié dans le respect des instructions figurant dans le présent manuel.

1. AVERTISSEMENTS

- Lire attentivement les recommandations et autres instructions du présent manuel qui fournissent d'importantes indications relatives à la sécurité quant à l'installation, l'utilisation et l'entretien.
- Conserver soigneusement ce manuel pour pouvoir le consulter à tout moment.
- L'installation de l'appareil et son éventuelle adaptation à d'autres types de gaz doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié.
- Pour toute réparation s'adresser uniquement à un centre d'assistance technique autorisé par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.

Le non-respect de ce qui est reporté ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareillage.

2. CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES "CEE"

2.1 CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES "CEE" POUR FOURS ÉLECTRIQUES, VENTILÉS ET STATIQUES

Les cuisinières sont conformes aux standards des directives CEE (Directives basse tension 73/23 CEE, Directive sur la compatibilité électromagnétique 89/336 CEE) et possèdent la certification "CE" sur la base de la Directive 93/68 CEE.

2.2 CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES "CEE" POUR APPAREILLAGES À GAZ

Cet appareil a obtenu le certificat d'homologation "CE", les essais effectués étant conformes à la norme: "Exigences essentielles Annexe I° Directive CEE 90/396 du 26/06/1990".

4. TABLEAU DONNÉES TECHNIQUES – PLANS DE CUISSON– CUSINIÈRES AVEC FOUR - PLAQUE COUP DE FEU

MODÈLES	BRÛLEURS PLAN DE CUISSON N° x kW			BRÛLEURS FOUR N° x kW		PUISSANCE TOTALE kW		CONSOMMATION TOTALE		DIAMÈTRE INJECTEURS 1/100 de mm	
								G.P.L. G30-31 30/37mbar	GAZ NATUREL G20 20mbar	G.P.L. G30-31 30/37mbar	GAZ NATUREL G20 20mbar
	N°	MAXI	MINI	MAXI	MINI	MAXI	MINI	kg/h	m3/h		
G65/2F4T	1 x 1 x	3,6 5,0	0,7 1,4	-	-	8,6	2,1	0,280 0,388 0,668	0,381 0,529 0,91	97 113	142 175
G65/4F7T **G65/4BFEV7** **G65/4BP7-EC**	2 x 2 x	3,6 5,0	0,7 1,4	-	-	17,2	4,2	2 x 0,583 2 x 0,583 1,336	2 x 0,794 2 x 0,794 1,82	97 113	142 175
G65/4BF7	2 x 2 x	3,6 5,0	0,7 1,4	5	1,05	22,2	5,25	2 x 0,583 2 x 0,583 0,388 1,725	2 x 0,794 2 x 0,794 0,529 2,349	97 113 120	142 175 180
G65/6BFEVA1 1 **G65/6BP11-EC**	3 x 3 x	3,6 5,0	0,7 1,4	-	-	25,8	6,3	3 x 0,583 3 x 0,583 2,005	3 x 0,794 3 x 0,794 2,73	97 113	142 175
G65/6BFA11	3 x 3 x	3,6 5,0	0,7 1,4	5	1,05	30,8	7,35	3 x 0,583 3 x 0,583 0,388 2,392	3 x 0,794 3 x 0,794 0,529 3,259	97 113 120	142 175 180
G65/T7T	1 x	8,2	3	-	-	8,2	3	0,637	0,868	145L	215L
G65/TF7	1 x	8,2	3	5	1,05	13,2	4,05	0,637 0,388 1,026	0,868 0,529 1,397	145 120	215L 180
G65/T2BFA11	1 x 1 x 1 x	3,6 5,0 8,2	0,7 1,4 3	5	1,05	21,8	6,15	0,280 0,388 0,637 0,388 1,694	0,381 0,529 0,868 0,259 2,307	97 113 145L 120	142 175 215L 180
INJECTEUR VEILLEUSE POUR BRÛLEUR PLAQUE COUP DE FEU										20	35
BY – PASS BRÛLEUR "C" 3,6 kW **" "D" 5 kW** **" PLAQUE COUP DE FEU** **" FOUR**										60 60 90 55	REGL. REGL. REGL. REGL.
POSITION AIR PRIMAIRE POUR BRÛLEUR 3,6 kW **" " 5,0 kW** **" POUR FOUR** **" POUR BRÛLEUR PLAQUE COUP DE FEU**								**A mm**		3 OUVERTE 0 9	2 2 0 0

CES VALEURS SONT À TITRE INDICATIF, LA FLAMME DOIT TOUJOURS ÊTRE RÉGULIÈRE

4.1 CARACTÉRISTIQUES DES GAZ

Les données relatives aux puissances et aux consommations se réfèrent aux types de gaz suivants:

TYPE DE GAZ	POUVOIR CALORIFIQUE INF. (PCI)	PRESSION D'ALIMENTATION mbar	(mm)
G20 (gaz naturel)CH_4	9.45 kW m³/h	20	200
G30 (butane)C_4H_{10}	12.68 kW/kg	30	300
G31 (propane)C_3H_8	12.87 kW/kg	37	370
G25 (G20L-DE)	8.12 kW m³/h	20	200
G25 (aardgaz NL)	8.12 kW m³/h	25	250

En phase d'installation des appareils il faut que les pressions des gaz soient celles citées ci-dessus pour pouvoir avoir un rendement maximum des brûleurs.

Pressions mbar = millibar = 1 mbar = 10 mm c.d.a. (millimètres de colonne d'eau)
Puissance = 1 kW = 860 kcal = 3.6 MJ = 3412 BTU

6. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

6.1 INSTALLATION DE L'APPAREILLAGE

- Sortir l'appareil de son emballage et le positionner sous une hotte d'aspiration.
- Le branchement de l'appareillage doit toujours être effectué à l'aide de tuyaux rigides en acier zingué ou en cuivre.
- Si l'appareillage est installé au mur, en contact avec des matériaux inflammables, il faut interposer entre l'appareillage et le mur un isolant résistant à la chaleur, ou bien laisser un espace de 200 mm entre l'appareillage et le mur.
- L'installation au gaz en amont de l'appareillage et les caractéristiques du lieu d'installation doivent être conformes aux normes en vigueur.

6.2 NORMES RÉGLEMENTAIRES, RÈGLES TECHNIQUES ET GÉNÉRALES

- Normes UNI-CIG 8723, circulaire M.I. n° 68 du 25/11/69 et variantes.
- Normes pour la prévention des accidents.
- Appliquer toujours un robinet de coupure d'alimentation entre chaque appareillage et le tuyau de branchement du gaz.
- Vérificer que l'aération des locaux soit suffisante durant le fonctionnement de l'appareillage, étant donné que la quantité d'air nécessaire à la combustion est de 2 m^3/h d'air pour chaque kW de puissance installée.

6.3 ÉVACUATION DES FUMEES POUR LES APPAREILS DE TYPE "A"

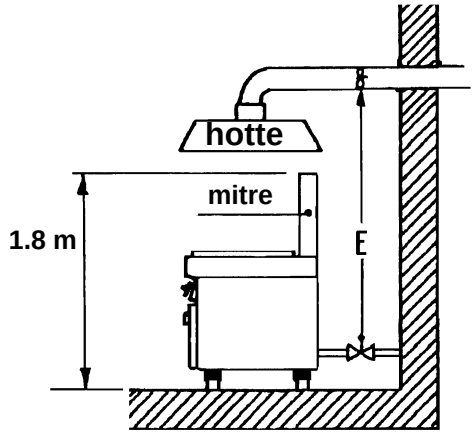
Les appareils doivent être installés dans des locaux prévus pour l'évacuation des rpoduits de la combustion, qui doit être conforme aux normes d'installation. Nos appareillages sont considérés (voir tableau données techniques) en tant qu' appareils à gaz de type A non prévus pour être raccordés à un conduit naturel d'évacuation des produits de la combustion.
Les fumées doivent s'évacuer à travers des hottes spéciales, ou des dispositifs semblables, raccordées à une cheminée sûre ou bien directement à l'extérieur.
Dans le cas contraire, il est possible d'utiliser un aspirateur d'air raccordé à l'extérieur, de portée non inférieure à celle demandée, Voir tableau 1, en considérant aussi le renouvellement d'air nécessaire au bien-être des opérateurs.

6.4 ÉVACUATION DES FUMEES POUR LES APPAREILS DE TYPE "B"

Les appareils doivent être installés dans des locaux prévus pour l'évacuation des produits de la combustion, qui doit être conforme aux normes d'installation.
Nos appareillages sont considérés (voir tableau données techniques) en tant qu' appareils à gaz de type B, prévus pour être raccordés à un conduit naturel d'évacuation des produits de la combustion, par exemple être raccordés à une cheminée à tirage naturel sûre, ou évacuer les produits de la combustion directement à l'extérieur; ou bien asservis à un système d'évacuation forcée, par exemple une hotte munie d'un aspirateur mécanique.
Si les produits de la combustion sont évacués à travers un système d'évacuation forcée:

- l'alimentation du gaz de l'appareillage doit être directement reliée au système d'évacuation forcée et doit s'interrompre si la portée de celui-ci descend sous les valeurs indiquées. La réadmission des gaz à l'appareillage doit pouvoir se faire uniquement manuellement;
- en cas d'installation sous une hotte, la partie terminale du conduit d'évacuation de l'appareil doit se trouver à au moins 1,8 m de la surface d'appui de l'appareillage, la section de sortie du conduit d'évacuation des produits de la combustion doit être installée à l'intérieur du périmètre de base de la hotte.

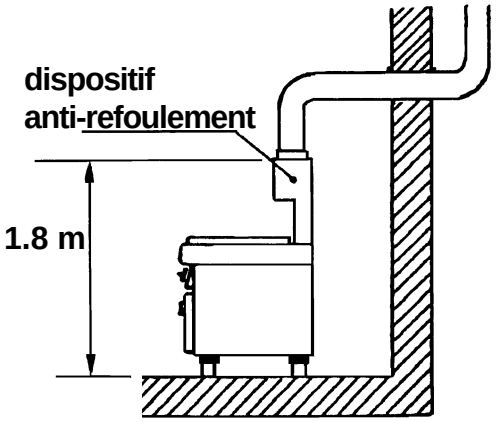
ÉVACUATION FORCÉE



E: Raccordement électrique

NOTE: la mitre est fournie sur demande.

ÉVACUATION NATURELLE



NOTE: le dispositif anti-refoulement est fourni sur demande.

6.5 CONTRÔLE DES PERTES DE GAZ

Une fois l'appareil installé, contrôler qu'il n'y ait pas de pertes de gaz sur les jonctions des tuyaux, à l'aide d'eau et de savon; en cas de pertes des bulles se formeront.
Ne jamais faire de flamme pour contrôler les pertes.
Lorsque l'appareil est prêt à l'emploi, contrôler qu'il n'y ait pas de pertes, en observant sur le compteur, si enclenché (pendant 30 minutes), qu'il n'y ait ni passage ni consommation de gaz.

7. ENTRETIEN

La qualité et la précision de la fabrication des appareillages réduisent au minimum l'entretien.
Il est toutefois recommandé de faire contrôler les installations par du personnel qualifié, au moins deux fois par an.

N.B.: le constructeur décline toute responsabilité pour les endommagements directs ou indirects dus à une mauvaise installation, à un mauvais entretien, à une intervention non prévue sur l'appareillage, à une mauvaise utilisation et au non-respect des normes de prévention incendies et de sécurité pour les installations à gaz.

7.1 TRANSFORMATION POUR UN FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES GAZ-BRÛLEURS TOP

L'appareillage est essayé et réglé pour un fonctionnement au gaz naturel (voir tableau caractéristiques présent près de l'entrée de gaz sur l'appareillage).
Pour le fonctionnement avec d'autres types de gaz procéder de la façon suivante:

1. la transformation doit être effectuée par du personnel qualifié;
2. les injecteurs pour GPL sont fournis et se trouvent dans un sac en nylon.
3. Remplacement des injecteurs brûleurs– (fig.1):
   enlever les grilles (1), les brûleurs (3), le bac de recueil (2).
   Ouvrir complètement les bagues de réglage d'air (4) à la distance prévue sur le tableau des Données Techniques en fonction du type de gaz (fig. 3)
4. Réglage du minimum – (fig. 1):
   enlever les manettes (8) des robinets, intervenir avec un tournevis sur la vis de réglage (7) des robinets (6) jusqu'à obtenir le minimum désiré.
5. Pression d'alimentation:
   elle doit être comme celle indiquée sur la plaque des caractéristiques de l'appareil et sur le manuel d'instructions (voir tableau données techniques). Contrôler la pression d'alimentation en introduisant un tube en caoutchouc avec un manomètre à eau ou quelque chose de semblable dans la prise de pression (10) soudée sur la rampe (9) en enlevant la vis (11). Une fois le contrôle fini, revisser à tenue la vis.
   Si la pression d'alimentation est différente de celle indiquée, en rechercher la cause et pourvoir à la rendre comme indiquée.

7.1.1 Remplacement de pièces détachées des brûleurs top

- Robinet de sécurité (6): enlever les grilles (1), les brûleurs (3), les bacs (2), le tableau de commande (12), dévisser les tuyaux de raccordement (13) et les raccords (14) de la rampe, dévisser le thermocouple (15) remplacer le robinet.

- Thermocouple (15): dévisser le raccord du robinet (6), dévisser les écrous de fixation à l'équerre de support du thermocouple (16), remplacer le thermocouple.

- Bougie d'allumage (17): retirer le câble de raccordement bougie (18), enlever le ressort de retenue (20), enlever la bougie.

- Allumeur piézo-électrique (19): enlever le tableau de commande (12), retirer le câble de raccordement bougie (18), enlever l'écrou de fixation du piézo-électrique et le remplacer.

7.2 TRANSFORMATION POUR UN FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES GAZ - PLAQUE COUP DE FEU

L'appareillage est essayé et réglé pour un fonctionnement au gaz naturel (voir tableau des caractéristiques présent près de l'entrée du gaz sur l'appareil).
Pour un fonctionnement avec d'autres gaz procéder de la façon suivante:

1. la transformation doit être effectuée par du personnel qualifié;
2. les injecteurs pour GPL sont fournis et se trouvent dans un sac en nylon.
3. Remplacement de l'injecteur brûleur (fig. 8):
   enlever le tableau de commande (12). Ouvrir complètement la bague de réglage d'air du brûleur (24) et remplacer l'injecteur (27). Remonter le tout; positionner la bague de réglage d'air brûleur (24) à la distance indiquée ("A") sur le tableau des Données Techniques en fonction du type de gaz (fig.10).
4. Remplacement de l'injecteur veilleuse (23):
   enlever le tableau de commande (12) dévisser le tuyau de raccordement (16), remplacer l'injecteur en faisant attention à introduire en même temps dans le porte-injecteur l'injecteur et le tuyau de raccordement veilleuse.
   Contrôler qu'il n'y ait pas de pertes de gaz à l'aide d'eau et de savon.
5. Réglage du minimum:
   enlever la manette (8) du robinet, intervenir avec un tournevis sur la vis de réglage (7) du robinet (6) jusqu'à obtenir le minimum voulu. Vérifier que les pressions d'alimentation soient celles indiquées sur le manuel d'instructions et sur la plaque des caractéristiques.
6. Pression d'alimentation:
   elle doit être comme indiquée sur la plaque des caractéristiques de l'appareil et sur le manuel d'instructions (voir tableau Données Techniques).
   Contrôler la pression d'alimentation en introduisant un tube en caoutchouc avec un manomètre à eau ou quelque chose de semblable dans la prise de pression (10) soudée sur la rampe (9) en enlevant la vis (11). Une fois le contrôle fini, revisser à tenue la vis.
   Si la pression d'alimentation est différente de celle indiquée, en rechercher la cause et pourvoir à la rendre comme indiquée.

7.2.1 Remplacement de pièces détachées Plaque coup de feu

- Robinet de sécurité (6): enlever le tableau de commande (12),dévisser l'écrou de raccordement robinet à la rampe d'alimentation (9) et à la conduite d'alimentation brûleur, dévisser le thermocouple (15) et la conduite veilleuse (16) du robinet, remplacer le robinet.

- Thermocouple (15): enlever le tableau de commande (12), dévisser le thermocouple (15) du robinet (6) et du support veilleuse (23), et le remplacer.

- Bougie d'allumage (18): enlever le tableau de commande (12), dévisser l'écrou de raccordement bougie du support veilleuse (23). Enlever la bougie et la remplacer.

- Allumeur piézo-électrique (19): enlever le tableau de commande (12), retirer le câble de raccordement bougie (21), enlever l'écrou de fixation du piézo-électrique et le remplacer.

- Brûleur veilleuse (23): enlever le tableau de commande (12), dévisser l'écrou de raccordement veilleuse (23), le thermocouple (15), enlever l'écrou de raccordement bougie d'allumage, enlever les vis de fixation veilleuse et remplacer la veilleuse. Remonter ensuite le tout.

7.3 TRANSFORMATION POUR UN FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES GAZ– FOUR CUISINIÈRES À GAZ

L'appareillage est essayé et réglé pour un fonctionnement au gaz naturel (voir tableau des caractéristiques présent près de l'entrée du gaz sur l'appareil).
Pour un fonctionnement avec d'autres gaz procéder de la façon suivante:

1. la transformation doit être effectuée par du personnel qualifié;
2. les injecteurs pour GPL sont fournis et se trouvent dans un sac en nylon.
3. Remplacement du brûleur du four– (fig.7):
   ouvrir la porte du four, enlever la sole (4), remplacer l'injecteur (17). Positionner la bague de réglage d'air selon ce qui est indiqué sur le tableau des données techniques quota A =..... en fonction du type de gaz (fig.7).
4. Réglage du minimum du brûleur du four:
   la flamme du brûleur fonctionnant au minimum doit être stable même après de brusques mouvements de la manette de la position maximum à la position minimum.
   Le thermocouple doit être chauffé par la flamme du brûleur au minimum sans que celui-ci s'éteigne (voir fig. 6). Pour régler le minimum, visser ou dévisser la vis de réglage (5) présente sur le robinet thermostatique (6): en la dévissant le minimum augmente, en la vissant il diminue.
   Pour fonctionner au GPL, visser la vis (6) à fond jusqu'à l'arrêt.
5. Pression d'alimentation:
   elle doit être comme indiquée sur la plaque des caractéristiques de l'appareil et sur le manuel d'instructions (voir tableau Données Techniques).
   Contrôler la pression d'alimentation en introduisant un tube en caoutchouc avec un manomètre à eau ou quelque chose de semblable dans la prise de pression (10) soudée sur la rampe (9) en enlevant la vis (11). Une fois le contrôle fini, revisser à tenue la vis.
   Si la pression d'alimentation est différente de celle indiquée, en rechercher la cause et pourvoir à la rendre comme indiquée.

7.3.1 Remplacement de pièces détachées du four (fig. 4)

- Robinet thermostatique (6):
  enlever les grilles (1), les brûleurs (3), les bacs (2), le tableau de commande (12), dévisser les raccords d'entrée (14) et de sortie (7), dévisser le thermocouple (15), retirer la boule du robinet thermostatique présent à l'intérieur du four, sur le support (23) remplacer le robinet et remonter le tout.

- Thermocouple (15):
  Enlever la sole du four (4) et le pare-flammes du brûleur (24). Dévisser le thermocouple du support et du robinet thermostatique et le remplacer. Le replacer comme sur fig. 6.

- Bougie d'allumage (25):
  Enlever la sole du four (4) et le pare-flammes du brûleur (24). Dévisser la bougie et la remplacer. La replacer en vérifiant que le brûleur soit bien allumé.

- Allumeur piézo-électrique (19):
  retirer le câble de haute tension (18) de l'allumeur, dévisser l'écrou de fixation au tableau de commande, remplacer le piézo-électrique.

7.3.2 Remplacement du brûleur four

Enlever la sole du four (4), enlever le pare-flammes du brûleur (24), dévisser l'écrou (18) de fixation du porte-injecteur (20), dévisser les écrous de raccordement thermocouple et bougie, dévisser les vis de fixation du brûleur au fond.
Remplacer le brûleur et remonter le tout.

N.B.: après chaque remplacement ou réparation contrôler le bon fonctionnement des pièces remplacées et pourvoir à la mise au point de celles-ci.
Contrôler les tenues sur les raccords de gaz avec de l'eau et du savon, ne jamais utiliser de flammes libres.

8. INSTRUCTIONS DE MISE EN SERVICE

8.1 ALLUMAGE ET EXTINCTION DU BRÛLEUR PLAQUE COUP DE FEU (Fig. 9)

Allumage de la Flamme Veilleuse:
Pousser sur la manette (8) et la tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position veilleuse ✷ (symbole étincelle). Appuyer en même temps sur la manette et le bouton du piézo-électrique, le brûleur veilleuse s'allumera. Maintenir enfoncée la manette pendant 10-15 secondes, et la relâcher. Vérifier l'allumage à travers les trous (22) présents sur le tableau de commande (12).
Si l'allumage ne se produit pas, répéter l'opération.

Allumage du brûleur Plaque coup de feu:
À partir de la position veilleuse ✷ tourner la manette encore dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximum 🔥 (symbole grand). Le brûleur s'allumera automatiquement.
En tournant encore la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 🔥 (symbole petit), le brûleur fonctionnera au minimum.
Pour éteindre le brûleur tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ✷, seul le brûleur veilleuse restera allumé.

Extinction totale de la Plaque coup de feu:
Pour éteindre totalement la Plaque coup de feu, appuyer sur la manette sur la position ✷ et la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ● (fermé).

8.2 ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS – FEUX OUVERTS (Fig.1)

Allumage du brûleur:
Pousser sur la manette sur la position ● et la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximum 🔥 (symbole grand). Appuyer plusieurs fois sur le bouton de l'allumeur piézo-électrique et le brûleur s'allumera.
En tournant encore la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 🔥 (symbole petit) le brûleur fonctionnera au minimum.
Pour éteindre le brûleur tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ● (fermé) .

Entretien:
La qualité et la précision de la fabrication des appareillages réduisent au minimum l'entretien. Il est toutefois recommandé de faire contrôler les installations par du personnel qualifié, au moins deux fois par an.
- Robinets de commande: il faut les faire contrôler et les faire graisser par un technicien qualifié tous les 6-12 mois.

Nettoyage:
Pour un bon fonctionnement, nettoyer quotidiennement l'appareillage, en enlevant et en lavant les grilles, les bacs et les brûleurs, en faisant attention à ce qu'aucune saleté et aucun liquide ne tombe à l'intérieur des brûleurs afin de ne pas boucher les injecteurs et

empêcher le fonctionnement des brûleurs. Nettoyer les surfaces en acier inox avec un chiffon humide ou bien avec de l'eau et du savon, ne pas utiliser de détergents contenant du CHLORE ou des substances ABRASIVES, laver et essuyer soigneusement.
Nettoyer les surfaces émaillées avec de l'eau et du savon exclusivement.

8.3 ALLUMAGE ET EXTINCTION DU BRÛLEUR FOUR

Allumage et extinction du brûleur du four:
Le brûleur du four est alimenté par un robinet thermostatique avec sécurité. Pour l'allumage du brûleur pousser sur la manette (8) et la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position (de 150°C à 300°C indiquée sur la manette) en fonction de la température désirée du four (fig. 5). Appuyer à fond sur la manette et en même temps appuyer aussi sur le bouton de l'allumeur piézo-électrique. Maintenir enfoncée la manette pendant 10-15 secondes, et la relâcher. Si le brûleur s'éteint, répéter l'opération. Positionner la manette sur la position de la température désirée du four.
Si l'allumeur du piézo-électrique (19) n'allume pas le brûleur, effectuer l'allumage manuellement, en approchant une flamme au trou (27) sur le panneau inférieur du four, avec la porte ouverte, en maintenant enfoncée la manette (8) comme décrit précédemment.

Entretien:
La qualité et la précision de la fabrication des appareillages réduisent au minimum l'entretien. Il est toutefois recommandé de faire contrôler les installations par un technicien qualifié, au moins deux fois par an.
- Robinets de commande: il faut les faire contrôler et les faire graisser par un technicien qualifié tous les 6-12 mois.

Nettoyage:
Pour un bon fonctionnement, nettoyer quotidiennement l'appareillage. Nettoyer les surfaces en acier inox avec un chiffon humide ou bien avec de l'eau et du savon, ne pas utiliser de détergents contenant du CHLORE ou des substances ABRASIVES, laver et essuyer soigneusement.
Nettoyer les surfaces émaillées avec de l'eau et du savon exclusivement.

N.B.: ne pas laisser la porte du four ouverte durant le fonctionnement, pour éviter la surchauffe des manettes et des robinets de commande des brûleurs au risque de compromettre le bon fonctionnement de l'appareil

9 CUISINIERES MIXTES A GAZ – ELECTRIQUES

9.1 CONDITIONS D'INSTALLATION

L’appareil doit être installé dans un local bien aéré, si possible sous une hotte d'aspiration pour garantir l'évacuation complète des vapeurs produites durant la cuisson.
Avant la mise en service toutes les pellicules de protection doivent être retirées; nettoyer toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon doux, d'eau tiède et d'un détergent, de façon à éliminer les produits antirouille appliqués durant la fabrication; essuyer ensuite à l'aide d'un chiffon propre.
Pour le montage de l'appareillage à proximité de murs, de parois, de meubles de cuisine, de revêtements décoratifs, etc., il est recommandé de s'assurer que ceux-ci sont en matériaux inflammables ou bien de maintenir une distance d'au moins 100 mm.
Veiller à s'assurer que sont respectées les normes anti-incendie.
Les appareillages peuvent être positionnés, en fonction du modèle, comme appareillages sur plan ou en batterie avec d'autres appareillages de la même série. L'interrupteur général et la prise de courant doivent se trouver à proximité de l'appareillage et être faciles d'accès.
Procéder à la mise à l'horizontale, au réglage de la hauteur et garantir la stabilité en réglant les pieds de mise à niveau.

9.1.1 Normes réglementaires, règles techniques et générales

Durant le montage il est nécessaire:

1. de respecter les normes de sécurité;
2. de respecter les normes en vigueur dans le pays d'installation de l'appareillage;
3. de lire attentivement les recommandations et autres instructions du présent manuel qui fournissent d'importantes indications relatives à la sécurité quant à l'installation, l'utilisation et l'entretien.
4. le manuel doit en outre être conservé de telle sorte qu'il puisse être consulté à tout moment par les opérateurs.

9.1.2 Installation d' appareils électriques

L'installation, la mise en service et l'entretien de l'appareil doivent être confiés exclusivement à un personnel spécialisé.
Les opérations d'installation doivent être effectuées dans le respect de la réglementation en vigueur dans le pays où l'appareillage est installé.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvais fonctionnement dû à une mauvaise installation, à une intervention non prévue sur l'appareillage, à une mauvaise utilisation, à un mauvais entretien, au non-respect de la réglementation applicable et à la négligence.

RECOMMANDATION POUR L'INSTALLATEUR

APPAREILLAGE DE POIDS SUPÉRIEUR À 40 kg

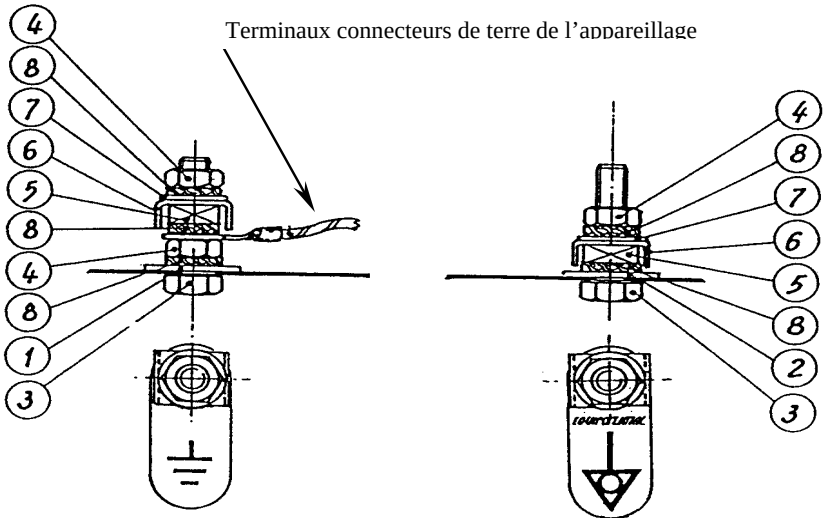
RACCORDER LE CÂBLE D'ALIMENTATION À LA BORNE DE SECTEUR AVANT DE POSITIONNER DÉFINITIVEMENT L'APPAREIL

9.1.3 Branchement électrique

1) Telles qu'elles sont fournies les cuisinières sont prévues pour fonctionner à une tension de 400Vca+3N.
2) Le branchement au secteur d'alimentation électrique doit s'effectuer en installant un interrupteur automatique de portée adaptée dont la distance d'ouverture des contacts doit être au minimum de 3 mm. En outre la tension du secteur d'alimentation ne doit pas s'écarter de la tension d'alimentation prévue de plus de ±10%.
3) Le câble flexible utilisé pour le branchement au secteur d'alimentation électrique ne doit pas être de caractéristiques inférieures au type de flexible à isolation en caoutchouc H05RN-F et doit avoir une section nominale adaptée à l'absorption maximum de courant; comme indiqué dans le tableau 1.1, son diamètre minimum doit être conforme à celui indiqué en fonction du modèle de cuisinière.
4) Sur les cuisinières au sol pour accéder à la borne de secteur, il faut démonter le couvercle de protection fixé sur le côté gauche de l'appareil. Pour le branchement: introduire le câble flexible à travers le passe-fil et le presse-fil et raccorder chacun des conducteurs aux bornes correspondantes.
5) Il est indispensable de raccorder l'appareillage à une prise de terre. A cet effet est présente, près du bornier de branchement, une borne marquée du symbole ⏚ à laquelle doit être raccordé le conducteur de terre (jaune-vert).
   Ce connecteur doit être suffisamment long de telle sorte qu'en cas de desserrement du presse-fil il ne soit pas sollicité avant que les conducteurs d'alimentation ne se soient débranchés.
   Note: la mise à la terre doit être conforme à la réglementation en vigueur.

9.1.4 Branchement équipotentiel

En cas d'installation de plusieurs appareillages en batteries, la cuisinière doit être intégrée à un système équipotentiel à contrôler sur la base de la réglementation en vigueur. Le branchement se trouve sur la paroi arrière des appareils et est marquée de l'indication "ÉQUIPOTENTIEL".



NOTE: le constructeur décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes de sécurité décrites ci-dessus!

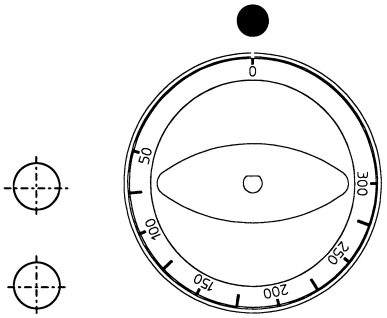
9.1.5 Dispositifs de sécurité fournis

Outre le thermostat de fonctionnement, l'appareil est pourvu d'un thermostat de sécurité qui éteint le four au cas où le thermostat susmentionné ne fonctionne pas. En cas d'anomalie, faire appel au service d'assistance.

10 INSTRUCTIONS DE MISE EN SERVICE

10.1 MISE EN MARCHE DU FOUR A CONVECTION

Les cuisinières sont des appareils destinés à la cuisson d'aliments et doivent être utilisés exclusivement par un personnel qualifié dans le respect des instructions figurant dans le présent manuel; toute utilisation autre que celle prévue peut s'avérer dangereuse.
Actionner l'interrupteur principal.
Amener la manette du thermostat de la position "0" à la position désirée, entre 50°C et 300°C; les deux témoins doivent alors s'allumer.
Le témoin vert indique que le four est sous pression et le témoin jaune que la résistance du four ventilé est allumée.
Dès que la température programmée est atteinte, le témoin jaune s'éteint.
Pour éteindre le four, ramener le thermostat sur la position "0".
Le chauffage du four est à air pulsé.



10.2 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Attention: l'appareil ne doit en aucun cas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau ni à l'aide d'un nettoyeur haute pression!

Avant de procéder au nettoyage l'appareil doit être débranché du secteur d'alimentation électrique.
Les parties en acier doivent être nettoyées à l'aide d'un chiffon doux, d'eau et d'un détergent ne contenant ni chlore ni substances abrasives pour ne pas endommager l'acier.
Une fois le nettoyage effectué, rincer à l'eau et essuyer à l'aide d'un chiffon sec.

- Instructions en cas de non-utilisation de l'appareil pendant une longue période:
  Le débrancher du secteur d'alimentation électrique. Nettoyer à fond à l'appareil en suivant les instructions fournies à cet effet et l'essuyer.

- Instructions en cas d'anomalie:
  En cas d'anomalie éteindre l'appareil et faire appel au service d'assistance.

- Entretien:
  Les opérations d'entretien doivent être confiées exclusivement à un personnel qualifié.
  Avant toute intervention d'entretien, veiller à débrancher l'appareil du secteur d'alimentation électrique.
  Il est recommandé de faire appel au moins une fois par an à un installateur qualifié pour procéder au contrôle de l'appareil.
  Il est par ailleurs recommandé d'établir un contrat d'assistance.

11 ÉCLATÉS DES PARTIES FONCTIONNELLES

11.1 ÉCLATÉS DES PARTIES FONCTIONNELLES DES BRÛLEURS "C" ET "D" AVEC ALLUMAGE PIÉZO-ÉLECTRIQUE

BRUCIATORI
BRULEURS
BRENNERS
BURNERS

"C" = 3,6 kW
"D" = 5 kW

Mod. 65/40 PCG
65/70 PCG
65/70 CFG
65/70 CFGE
C65/110 CFG
65/110 CFGE
65/110 TPFG

FIG. 1

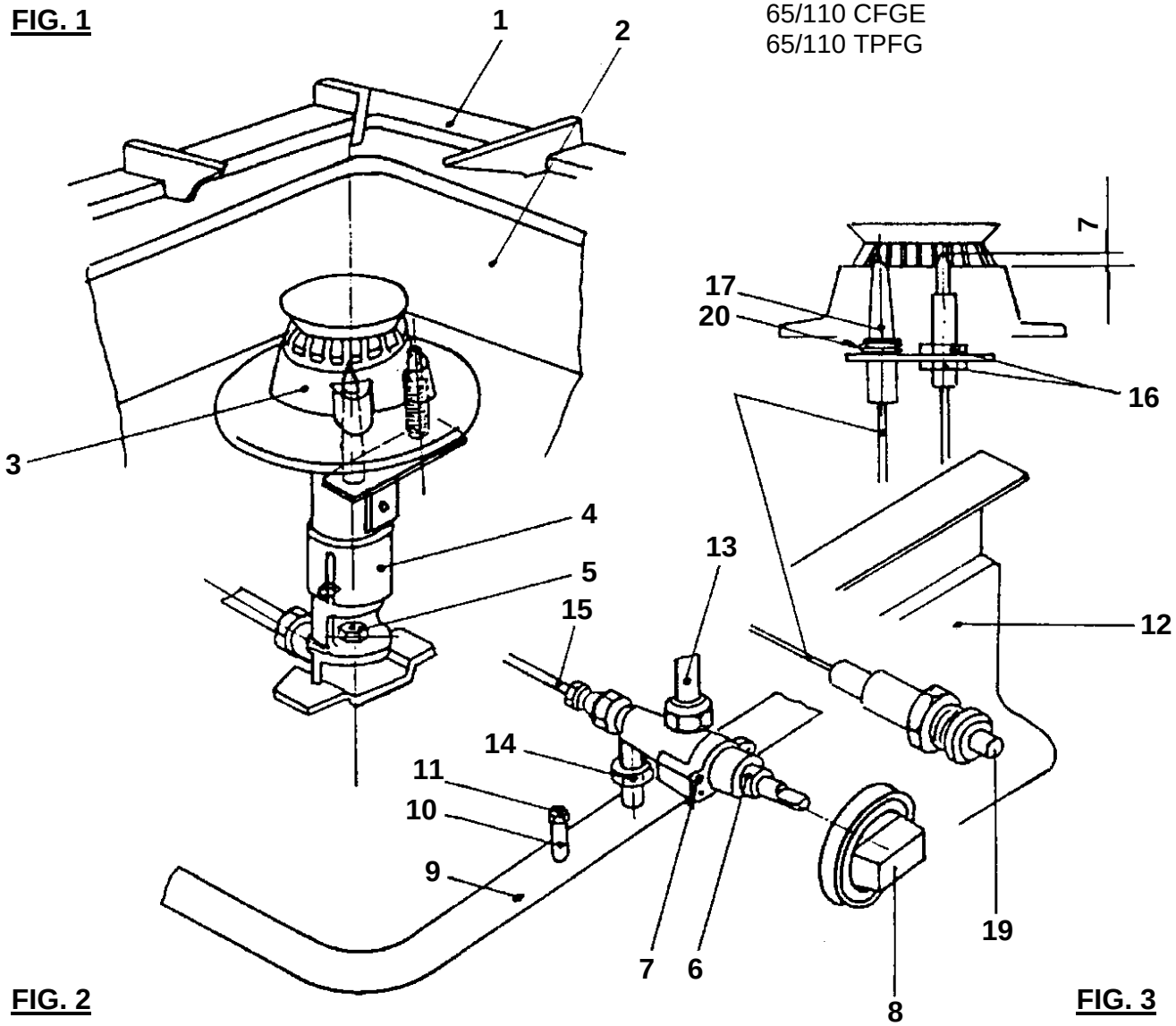
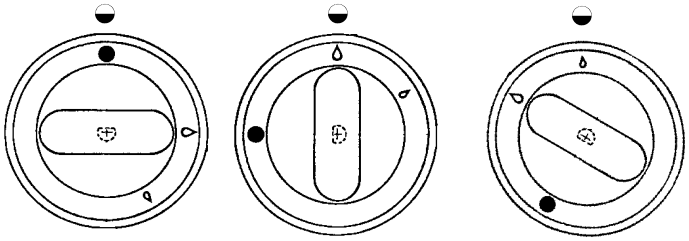


FIG. 2

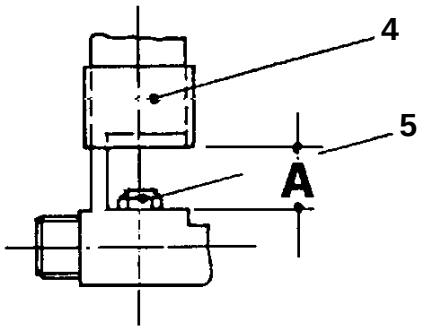


CHIUSO
FERME'
GESCHLOSSEM
CLOSED
DICHT

MASSIMO
MAXIMUM
LAAG

MINIMO
MINIMUM
HOOG

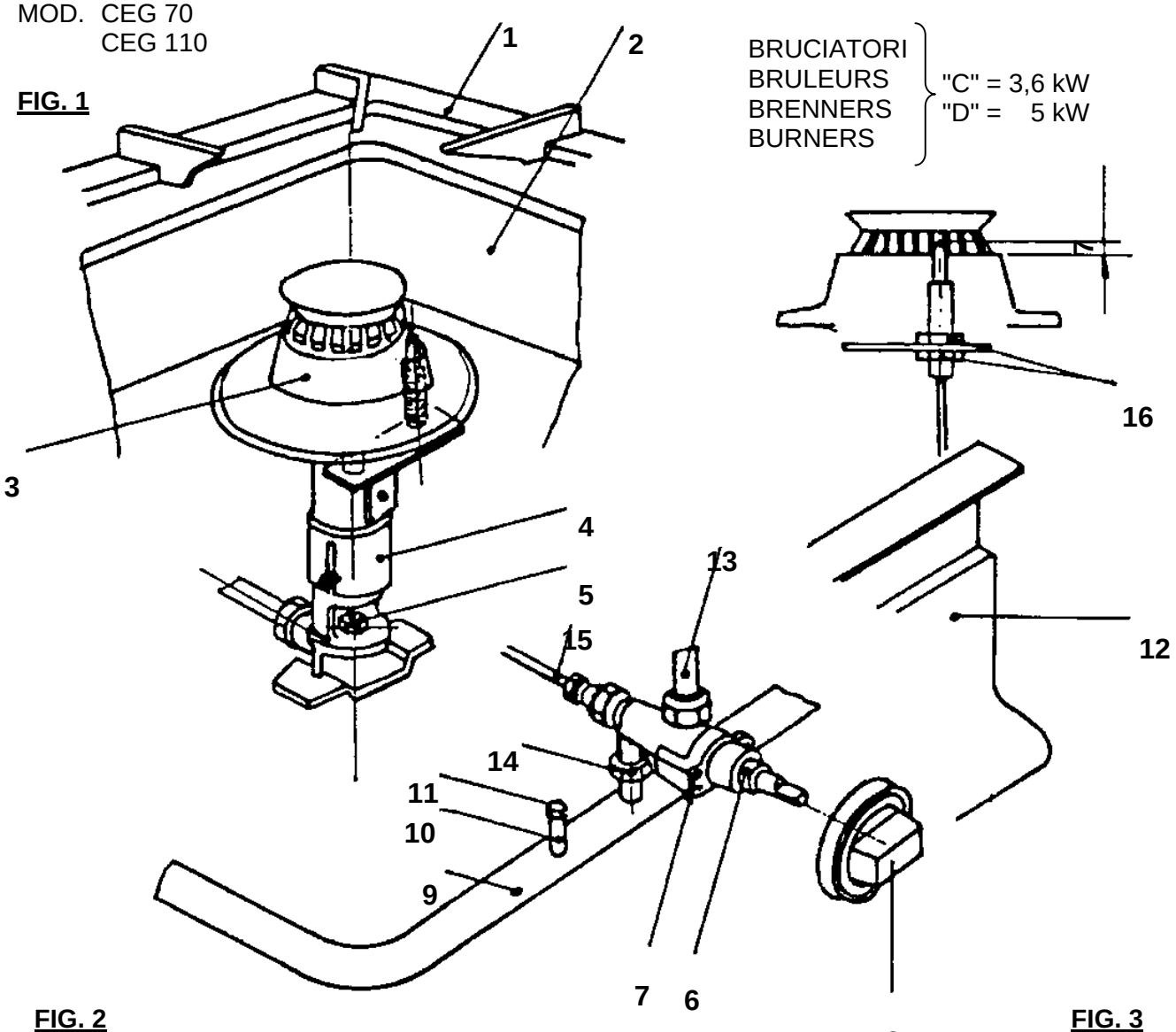
FIG. 3



11.2 ÉCLATÉS DES PARTIES FONCTIONNELLES DES BRÛLEURS "C" ET "D" AVEC ALLUMAGE MANUEL

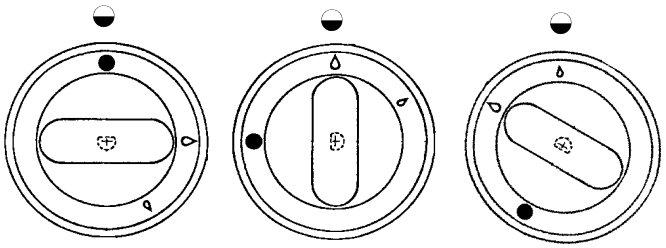
MOD. CEG 70
CEG 110

FIG. 1



BRUCIATORI
BRULEURS
BRENNERS
BURNERS
"C" = 3,6 kW
"D" = 5 kW

FIG. 2

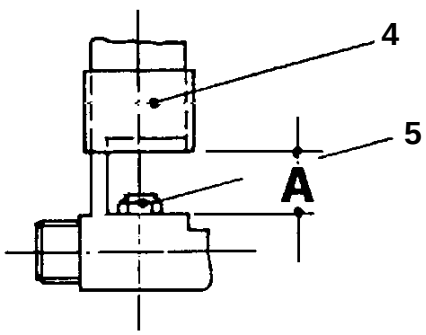


CHIUSO
FERME'
GESCHLOSSEM
CLOSED
DICHT

MASSIMO
MAXIMUM
LAAG

MINIMO
MINIMUM
HOOG

FIG. 3



11.3 ÉCLATÉS DES PARTIES FONCTIONNELLES DU BRÛLEUR FOUR

FIG. 4

BRUCIATORE
BRULEUR
BRENNER
BURNER
} "F" = 5 kW

MOD. 65/70 CFGE
65/110 CFGE
65/70 TPFG
65/110 TPFG

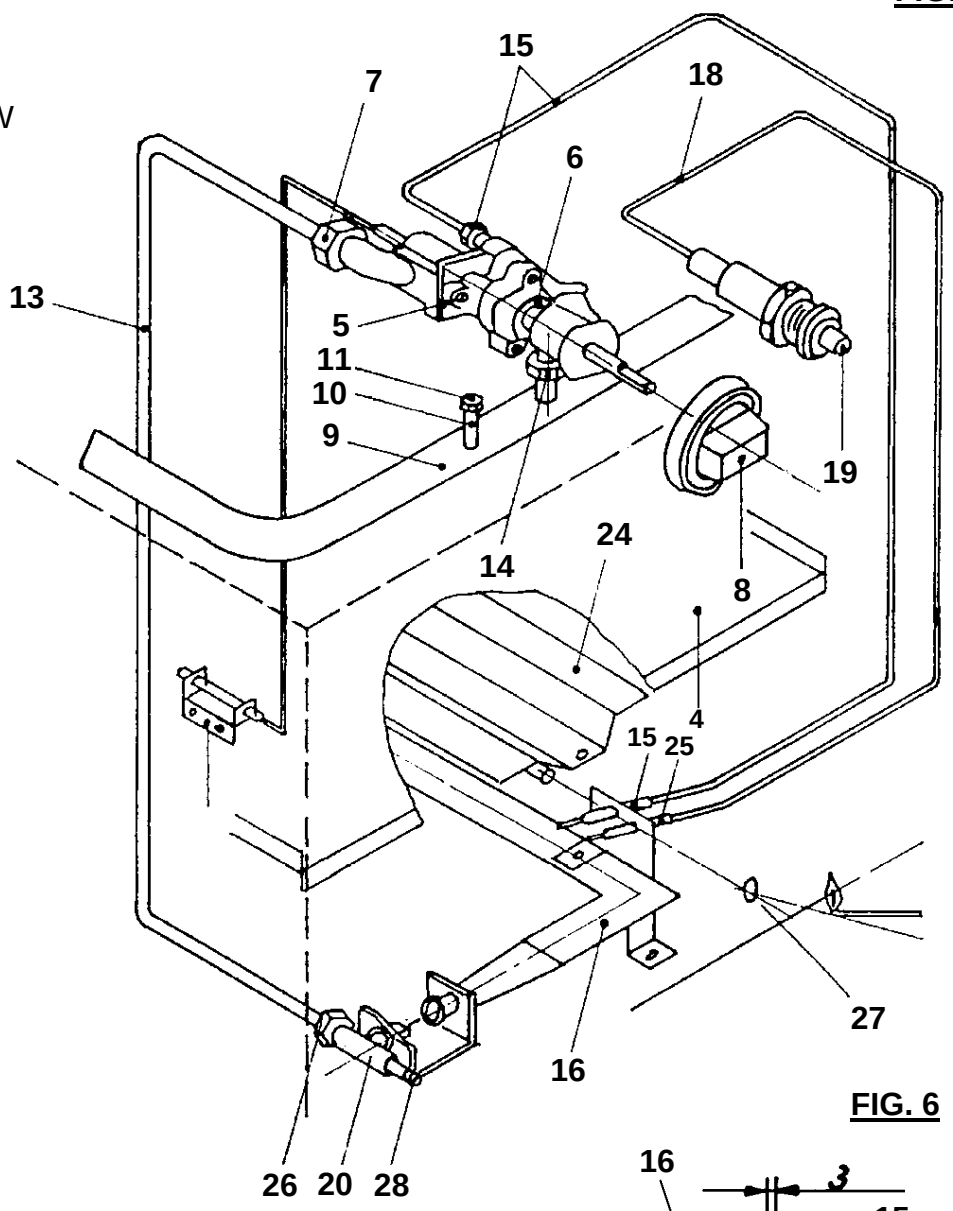
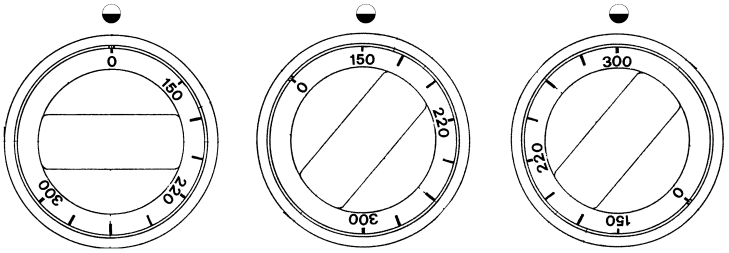


FIG. 5



CHIUSO
FERME'
GESCHLOSSEM
CLOSED
DICHT

MASSIMO
MAXIMUM
LAAG

MINIMO
MINIMUM
HOOG

FIG. 6

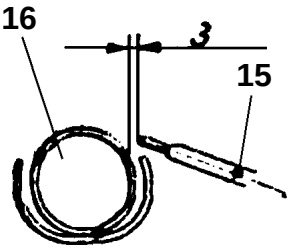
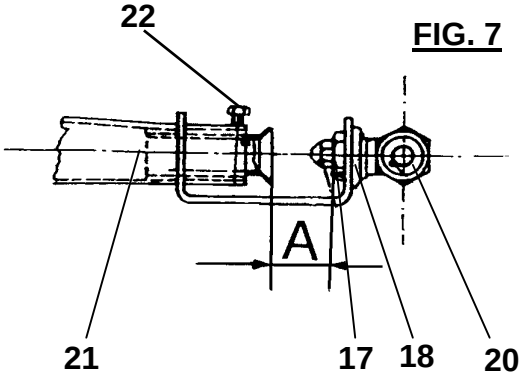


FIG. 7



11.4 ÉCLATÉS DES PARTIES FONCTIONNELLES DU BRÛLEUR PLAQUE COUP DE FEU

BRUCIATORE
BRULEUR
BRENNER
BURNER
"P" = 8,2 kW

MOD. 65/70 TPG
65/70 TPFG
65/110 TPFG

FIG. 8

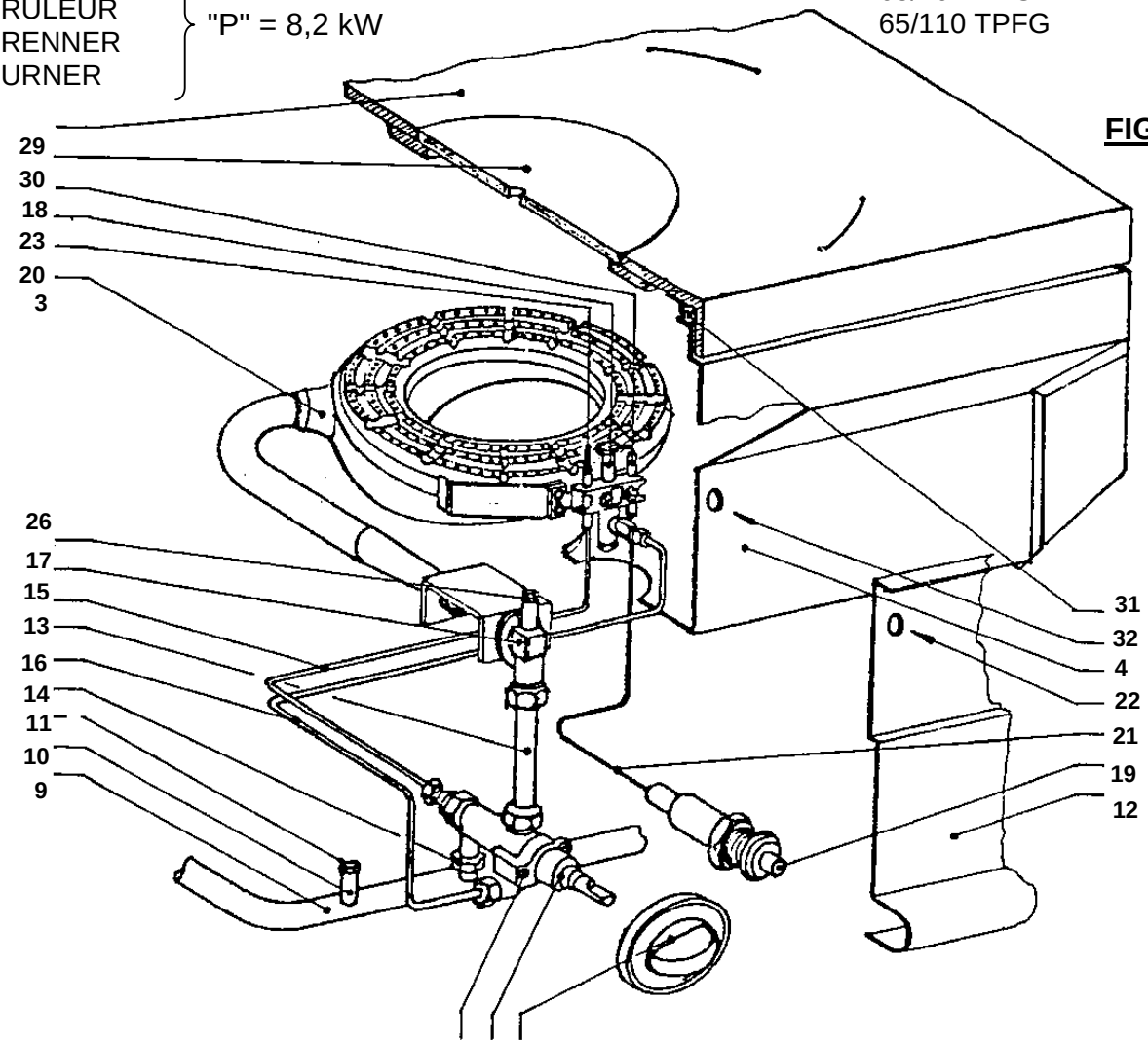
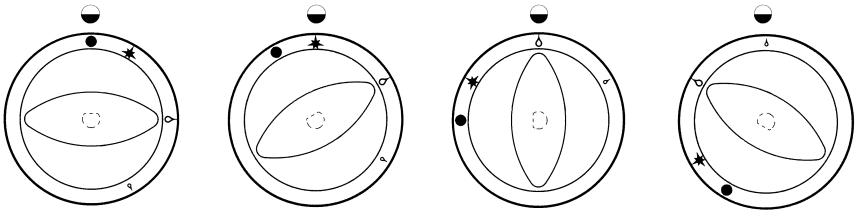


FIG. 9



7 6 8

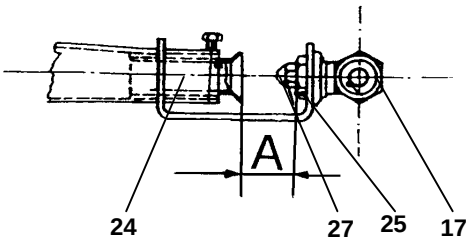
CHIUSO
FERME'
GESCHLOSSEM
CLOSED
DICHT

PILOTA
VEILLEUSE
ZÜNDFLAMME
PILOT
WAAKULAM

MASSIMO
MAXIMUM
LAAG

MINIMO
MINIMUM
HOOG

FIG. 10



11.5 ÉCLATÉS DU MONTAGE DE LA CHEMINEE ANTI-REFOULEMENT

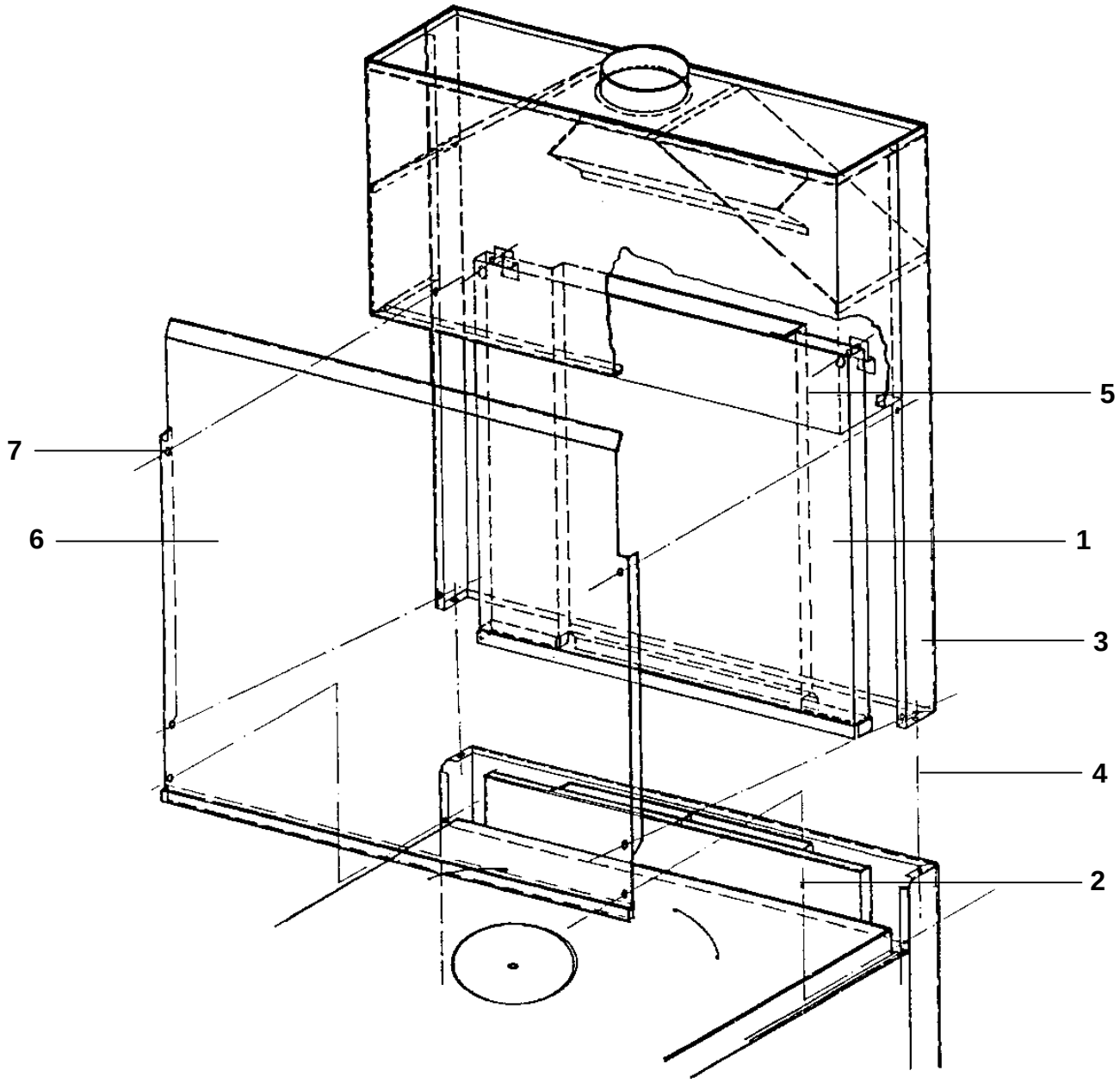
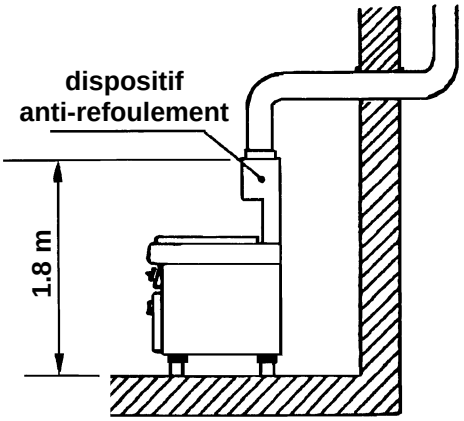


FIG. 11

ÉVACUATION NATURELLE



Note: le dispositif anti-refoulement est fourni sur demande